

Sō Posh!

By Γιώτα Παναγιώτου



Dirty Μάνη Το μανιάτικο street food

Η ομάδα του MANHMANH, δηλαδή η Γιώτα Χουλιαρά, ο Γιάννης Μπουτσικάρης, ο Αλέξανδρος Φουρούλης και η Γιολάντα Κατσαμένη, μετράει περίπου 15 χρόνια συνεχούς παρουσίας στη γαστρονομική σκηνή της Αθήνας. Όλο αυτό το διάστημα έχει καταφέρει να μας γνωρίσει με τις γεύσεις της Μάνης, τις οποίες αποδίδει με έναν update δημιουργικό τρόπο. Πρόσφατα αποφάσισε να προσεγγίσει με τον ίδιο επαγγελματισμό, όρεξη και φαντασία τον χώρο του street food, δημιουργώντας το DIRTY MANH.

Στο Κουκάκι, το food truck που σχεδίασε η αρχιτεκτονική ομάδα Mab Architects φιλοξενεί ένα «βρώμικο» μενού με ολόφρεσκα υλικά, το οποίο σχεδίασε ο Αλέξανδρος Φουρούλης. Ο κατάλο-

Πίτα Rocket - Μανιάτικη με σύγκλινο σχάρας



γος του DIRTY MANH περιλαμβάνει προτάσεις όπως η τριπλέτα, δηλαδή η τραβηχτή πίτα με χοιρινό καλαμάκι, κεφαλοτύρι και αφρίνα Ταινάρου και η Πίτα Rocket, μια σκεπαστή πίτα σε 6

πρωτότυπους συνδυασμούς – διαλέξτε αυτή με πανσέτα sous vide, με τζίντζερ, οξύμελι, κόλιανδρο, λάχανο, chutney φρούτων, λάδι με τσίλι, κρεμμύ-

δι και γιαούρτι δυόσμου ή μαγιονέζα καπνιστή. Εξίσου ενδιαφέρουσα και η μανιάτικη εκδοχή με σύγκλινο σχάρας, πουρέ σύκο, λιαστή ντομάτα, αρωματικό τυρί βοτάνων, καπνιστή μελιτζάνα και ρόκα. Δεν λείπουν, φυσικά, τα κλασικά τυλιχτά με χοιρινό ή κοτόπουλο καλαμάκι, και γύρο, μόνο που δεν έχουν

τζατζίκι, αλλά δροσερό γιαούρτι.

Τα κρέατα του DIRTY MANH προέρχονται από τη Μάνη και το χοιρινό από τη μικρή παραδοσιακή χοιροτροφική μονάδα Τσικάκης – Γιαννόπουλος, στους πρόποδες του Ταυγέτου. Οι πατάτες είναι φρέσκες, τηγανίζονται σε μανιάτικο ελαιόλαδο και όλα γίνονται επί τόπου με το που θα δοθεί η παραγγελία, αναδεικνύοντας το DIRTY MANH σε ικανό πρεσβευτή του street food εστιατορικού επιπέδου.

Δημητρακοπούλου 5, Κουκάκι
Τηλ. 210-92.41.534



Η τριπλέτα

